

# 飲茶オーダーブッフェ Order style buffet

大人 Adult ¥5,000

お子様(6歳~11歳) Age6~11 ¥3,000

## 三色花拼盤

山海の幸を盛り込んだ前菜

Appetizer

## 蟹黄燕窝湯

蟹の卵入りつばめの巣のスープ

Bird's nest soup with crab roe

## 金陵片皮鴨

北京ダック

Roasted Beijing duck skin

右のメニューよりお好きなものをお好きなだけお選びいただけます。

You would be able to choose from the menu as you like.

お料理は約40品をご用意しております。

We have 40 dishes available.

お時間は90分制です。

Seats are available for 90 minutes.

オーダーブッフェは2名様よりテーブル毎に承ります。

Order from 2 people.

## 小菜類 Sauteed dishes

**乾焼蝦仁** 海老のチリソース煮

Quick fried shrimp in chili sauce

**生汁蝦仁** 海老のマヨネーズ煮

Quick fried shrimp in mayonnaise sauce

**蒜茸炒蔬菜** 季節野菜のガーリック炒め  
Wok-fried mixed vegetables with garlic sauce

**蟹粉炒粉絲** 春雨と蟹みその炒め

Sauce sauteed crab Kanimiso with  
been-starch vermicelli

**蓮藕煮鷄茸** 蓮根と鶏挽肉の煮込み

Braised lotus root and ground chicken meat

**奶油白菜** 白菜のクリーム煮

Braised Chinese cabbage in cream sauce

**陳麻婆豆腐** 四川風麻婆豆腐

Braised bean curd with ground beef in chili

## 点心類 Dim-sum

**筍尖蝦餃** 海老の蒸し餃子

Steamed shrimp dumplings

**韭菜蝦餃** ニラ入り蒸し餃子

Steamed leek and shrimp dumplings

**干貝燒売** 干し貝柱焼売

Steamed meat and dried scallops dumplings

**錦糸焼売** 錦糸焼売

Steamed eggs dumplings

**豆腐焼売** 豆腐焼売

Steamed tofu dumplings

**小籠包** 小籠包

Steamed soup dumplings

**腊味羅白糕** 大根餅の煎り焼き

Radish cake

## 饅頭類 Steamed bun

**滑猪肉包** 可愛い肉まん

Steamed bun with pork filling

**豆沙包** 可愛いアンまんじゅう

Steamed bun with sweet red beans paste filling

**花巻** 蒸しパン

Steamed Chinese bread

## スープ類 Soup

**酸辣上湯** 四川風サンラータンスープ

Hot and sour soup

**粟米湯** コーンクリームスープ

Corn soup

**青菜蛋花湯** 青菜と玉子としスープ

Egg dropped soup with green vegetables

**上湯水餃** もちもち水餃子スープ

Boiled dumplings soup

## 揚げ物類 Deep fried food

**咖喱春捲** カレー風味の春巻き

Curry spring rolls

**脆皮炸春捲** 豚肉と筍の春巻き

Pork spring rolls

**蝦醬鷄** 鶏手羽の海老味噌風味揚げ

Deep fried chicken wings

## 麺飯類 Soup noodle and rice

**思心一炸麵** あんかけかた焼きそば

Fried noodle

**葱油湯麵** 葱と又焼の汁そば

Soup noodles with pork and long green onion

**豆乳担々麵** 豆乳担々麵

Noodle with soy milk Sichuan style

**咸菜又焼炒飯** 又焼と高菜入り炒飯

Fried rice with BBQ pork and leaf mustard

**中国粥** 中国粥

Chinese porridge

## デザート類 Dessert

**椰汁西米露** タピオカ入りココナッツミルク

Coconut milk with tapioca

**芒果凍布甸** マンゴープリン

Mango pudding

**杏仁豆腐** アンニントウフ

Cold almond jelly

**雪冰淇淋** バニラアイスクリーム

Vanilla ice cream

**甜香糯米糍** 白玉団子ココナッツ風味

Rice-flour dumpling with coconut powder

**馬拉糕** 蒸しカステラ

Steamed sponge cake

**一口蛋達** プチタルト

Egg tart

# 薬膳スチームバスケット

Medicinal Cooking - Steamed Basket

¥3.500

---

## 山査子果汁(消化を促す)

サンザシのジュース

Hawthorn juice

## 初夏緑唐宮併盤

初夏の食材を用いたオードブル

Appetizers

## 季節蒸籠

白きくらげ、ナツメ、干しきのこ、准山、クコの実、ハスの実、鶏手羽、

アキレス、イカ、白身魚、ムール貝、大海老、クレソン、キャベツ、

インゲン、ジャガイモ、オクラ

White Jew's ear, Jujube, Dried mushrooms, Mountain burdock, Wolfberry,

Lotus, Chicken wing, Achilles, Squid, White fish, Mussel, Prawn, Watercress, Cabbage,

Green beans, Potato, Okra

## 干貝炒飯

干し貝柱入りチャーハン

Fried rice with dried scallop

## 香忙濡米巻、蜜瓜西米露

マンゴーの餅米巻きとメロンココナッツミルク

Mango rice cake roll and Melon's coconut milk

## 工芸茶

Blooming tea

## 初夏蒸籠

### Healthy & Green Dim-sum Lunch

¥5.500

---

#### 初夏緑唐宮拼盤

初夏の食材を用いたオードブル

Appetizers

#### 緑色蒸鶏蛋

モロヘイヤの卵豆腐のとろみスープかけ

Moroheiya egg tofu thickening soup

#### 韭菜餅・牛油果小龍包・春菊蝦餃子

韭菜焼き饅頭・アボカド入り小龍包・春菊入り海老餃子

Grilled Chinese chive Manju

Pork soup dumplings with steamed avocado

Shrimp dumplings with garland chrysanthemum

#### 清炒緑蔬菜

色々野菜の塩炒め

Wok-fried mixed vegetables with salt

#### 白鶏絲翡翠麵

蒸し鶏と翡翠麵の汁そば

Jade noodles soup with steamed chicken and leek

#### 蜜瓜西米露、鶯餡芝麻球

メロンのココナツミルクとウグイス餡の揚げ胡麻団子

Melon's coconut milk and sesame seed ball with sweet green bean paste



Prices are subject to applicable taxes and service charge.  
表示料金に別途サービス料と税金が加算されます。